

# Restaurant « **Au Vieux Bruxelles** »

*Le roi des moules-frites et des plats bruxellois...depuis 1882 !*

## **Menu Banquet 03/2015 au 09/2015**

N.B. : Only on request - 10 persons minimum - Same menu for everyone - Our rates are quoted with service and VAT included

With our menus, we propose you different drink packages - Possibility for fine cheese plate at 10 € per person

### **Entrées Froides :**

Salade folle de magret jambonné aux épices	10,50 €
Carpaccio de bœuf et ses copeaux de parmesan, bouquet de salade	11,00 €
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe et copeaux de foie gras	17,50 €
Tartare de saumon aux herbes et brunoises de pommes vertes à la vodka	12,50 €
Tartare de thon rouge et mousseline d'avocat au wasabi	12,50 €
Terrine de foie gras d'oie maison, fleur de sel, confiture d'oignons et toast de pain d'épice	18,50 €

### **Entrées Chaudes :**

Salade de chèvre chaud et saumon fumé au guacamole	12,50 €
Crème brûlée de foie gras d'oie et brisure de pistaches	13,50 €
Le Duo (croquette aux crevettes grises et fondu au fromage de Maredsous)	13,50 €
Croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord	14,50 €
Ravioles de homard et crème de crustacés	14,50 €
Croquettes de Saint-Jacques, mayonnaise aux oignons rouges	16,50 €
Saint-Jacques poêlées sur lit de poireaux, beurre de crustacés	19,90 €

### **Plats :**

Carbonades à la gueuze, frites fraîches	15,50 €
Waterzooi de volaille aux petits légumes, frites fraîches	15,00 €
Pain de viande façon « Au Vieux Bruxelles », frites fraîches	16,50 €
Cuisses de lapin à la Gueuze, légumes du marché, frites fraîches	21,50 €
Magret de canard sauce à la Kriek, brunoise de légumes, galettes de p-d-t	22,50 €
Pavé de saumon Atlantique cuit vapeur, mousseline à l'orange et pointes vertes	17,50 €
Waterzooi de poissons et crustacés, frites fraîches ou pommes tournées.	21,50 €
Cabillaud rôti, beurre blanc aux crevettes grises, ballot d'haricots et purée aux herbes	21,50 €
Le trio de Bruxelles (Pain de viande, vol au vent, carbonnades), frites fraîches	22,90 €
Carré d'agneau en croute de poivre, jus brun au romarin et gratin de p-d-t	22,90 €
Filet pur de bœuf irlandais façon Rossini, pommes paillassons	28,90 €

### **Desserts :**

Mousse au chocolat au lait / mini mousse	6,00 € / 4,00 €
Crème brûlée vanille de Madagascar / mini	6,00 € / 4,00 €
Tiramisu bruxellois / mini	6,00 € / 4,00 €
Panna cotta, coulis de framboises	6,00 €
Cheesecake au fraises, boule de glace vanille et coulis de fruits	7,50 €
Profiteroles à la crème fraîche, boule de glace vanille et coulis de fruits rouge (ou sauce chocolat)	7,50 €
Mousse au chocolat blanc, espuma de lychee	6,50 €
L'Assiette Gourmande (Profiterole glacé, mini crème brûlée, mini tiramisu)	10,00 €